Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem.

Rok 8. Warszawa, 1 listopada 1930 roku. № 44

PRZEMYSŁ PIWOWARSKI

ORGAN CENTRALNEGO ZWIĄZKU PRZEMYSŁU PIWOWARSKIEGO I SŁODOWNICZEGO W RZECZYPOSPOLITEJ POLSKIEJ

REDAKCJA I ADMINISTRACJA — Warszawa, Wiejska 17. — Telefon 605-96. Otwarta od 1 do 3 po poł.

SPRAWOZDANIE Z WALNEGO JESIENNEGO ZJAZDU ZWIĄZKU PIWOWARÓW W POLSCE w dniach 6, 7 i 8 września we Lwowie.

(Dokończenie).

Prelegent mówi, że znana w całym świecie naukowo-technicznym Piwowarska Stacja Doświadczalna Prof. Lüers'a w Monachium nie posiada nawet połowy tych urządzeń, co Instytut w Bernie Czeskim. Jako przykład zdolności produkcyjnej Instytutu w Bernie przytacza Prelegent ilość dzienną analiz całkowitych słodu ,która wykazuje przeciętną imponującą cyfrę 60. Naturalnie wszystkie prawie czynności wykonywa się mechanicznie, ludzi zastępują automaty, wszystkie aparaty zacieicwe podczas analiz słodu obsługuje jeden tylko człowiek. Do suszenia próbek zbożowych posiada zakład najnowszą suszarkę Windisch'a na 12 próbek i t. p

Żegnając się, prof. Duchacek wyraził życzenie, by polskie laboratorja mogły wejść do tej kownencji międzynarodowej.

W dalszej swej podróży Prof. Joszt zwiedził Instytut Fermentacyjny Prof. Delbrücka w Berlinie, który posiada cały browar dla uczniów miejscowej szkoły piwowarskiej, a następnie odwiedził dawną Akademję Królewską Bawarską w Weihenstephan pod Monachjum, obecnie przyłączoną do Politechniki Monachijskiej, jako wydział piwowarski tej uczelni. Piwowarstwo wykłada tam obecnie Prof. Leberle, laboratorjum analityczne prowadzi Prof. Meindl. Zakład ten posiada własny browar doświadczalno-handlowy, który w każdym prawie punkcie posiada wzorowe urządzenia kontrolne.

Na tem P. Prof. Joszt kończy swój interesujący referat, przyjęty oklaskami całego audytorjum.

Zabiera głos następnie P. Prof. Iwanowski z Politechniki Warszawskiej, chwaląc szlachetne dążenia do wykorzystania tego dobrego, co się widzi u sąsiadów i komunikując, że Politechnika Warszawska już te zamiary urzeczywistnia. Plany nowych gmachów Studjum Technologicznego przedstawione w marcu uczestnikom Pierwszego Kursu Piwowarskiego wprowadzono szybko w czyn, tak że przed zimą roku bieżącego nowy Zakład Technologji, Fermentacji i badania produktów spożywczych stanie już pod dachem. Technologja chemiczna rozbudowuje się na przestrzeni 100 m².

Zebrano na ten cel w krótkim bardzo czasie sumę, na obecne warunki gospodarcze olbrzymią, 900 tysięcy złotych. Związek Piwowarów w Polsce prócz składki jednorazowej opodatkował się opłatą 100 zł. rocznie, Centralny Związek Przem. Piw. i Słod. w Rzecz. Polskiej składa większą sumę. Prelegent w imieniu Komitetu składa ofiarodawcom podziękowania i zaprasza na poświęcenie Zakładu, mające się odbyć z początkiem roku szkolnego Politechniki.

Na tem zakończono część odczytową, po której nastąpiło śniadanie przy dźwiękach orkiestry dętej i smyczkowej, zorganizowanej przez Dyrekcję z pracowników miejscowego browaru.

Pierwszy toast pilznerem wyrobu miejscowego wzniósł w imieniu Zarządu Browarów Lwowskich P. Pułkownik Hoszowski, w gorących słowach witając przedstawicieli teorji i praktyki naszego przemysłu piwowarskiego. Takie zjazdy techniczne, zdaniem mówcy, powinny być urządzane jaknajczęściej, gdyż wzmacniają one rozwój pracy piwowarstwa polskiego.

Zjazd obecny zorganizowano we Lwowie w chwili bardzo odpowiedniej, gdy historyczny Lwigród, który odznacza się wielką wytrwałością w doprowadzeniu pracy do wielkiego celu, jest w możności zaprezentowania swego dorobku przemysłowego na Jubileuszowych Targach.

Życząc Zjazdowi i Związkowi Piwowarów dalszej owocnej pracy dla dobra przemysłu piwowarskiego całej Polski, mówca wznosi okrzyk: „Nasi polscy piwowarzy niech żyją!"

Mowa wywołała burzę oklasków i podziękowania P. Pułk. Hoszowskiemu za wyrazy uznania dla

pracy piwowarów polskich, poczem gdy umilkły majestatyczne dźwięki orkiestry zabrał głos w imieniu Związku Piwowarów w Polsce Prezes kol. Chocieszyński.

Mówca zaznacza, że zjazdy nasze coraz to w innem mieście są urządzane, mając na celu poznanie kraju, jego miast i zabytków historycznych, a jednocześnie wzmocnienie koleżeństwa naszego. Najwyższym celem Związku jest rozwój naszego przemysłu piwowarskiego. Mówca wyraża radość, że Zjazd obecny tak licznie jest reprezentowany, cieszy się, że udało nam się ten Zjazd odbyć w naszym zawsze polskim Lwowie, a z tego powodu składa serdeczne podziękowanie Dyrekcji Browarów Lwowskich za umożliwienie zorganizowania Zjazdu obecnego w tem mieście.

Przewodniczący Związku kończy swoje przemówienie okrzykiem: „Związek nasz mile zawsze wspominać będzie Zjazd obecny!" i toastem: „Browary Lwowskie niech żyją!"

Po uciszeniu się oklasków i dźwięków orkiestry przemówił kol. L. Borowicz. Mówca w długim referacie świetnie zobrazował cele piwowarstwa, a reasumując wszystko, zakończył zdaniem:

„Mózgiem browaru jest dyrekcja, lecz sercem zawsze tylko piwowar, gdy serce to bić przestanie, musi stanąć browar!".

Drugi referat kol. Borowicza zawierał ciekawe spostrzeżenia na temat jęczmienia tegorocznego i jego znaczenia dla piwowarstwa.

Ostatnie przemówienie wygłosił Wice-prezes Związku Piwowarów w Polsce Dyr. T. Lampe, który zaproponował, aby Zjazd obecny, kończąc swe obrady w bohaterskim Lwowie, uczcił pamięć tych, którzy krwią własną przelaną dla Polski ten Lwów nasz obronili, poczem zorganizował zbiórkę na cele budowy Pomnika Chwały na cmentarzu Obrońców Lwowa.

Zbiórka dokonana na zebraniu obecnem dała w rezultacie zł. 441, zarząd z kasy Związku Piwowarów w Polsce dodał zł. 59, co razem utworzyło okrągłą sumę 500 złotych polskich. Sumę tę delegaci Związku: kol. inż. Bogdanowicz i kol. inż. M. Kiwerski złożyli na cele budowy pomnika Chwały do rozporządzenia komitetowi budowy w Redakcji „Słowa Polskiego".

Imieniem Komitetu Budowy pomnika zabrał głos P. Pułk. Hoszowski, dziękując serdecznie ofiarodawcom.

Mówił jeszcze współpracownik Browarów Lwowskich kol. Mann w sprawie wydawanego kalendarza-

39) Inż. MARJAN KIWERSKI.

Dzieje piwowarstwa.

Prof. Dr. Andrzej Krzemecki w pracy swej p. t. „Wino z żyta" („Przemysł Piwowarski" 1927, 3, 18) pisze o chmielu: „Różni badacze zabytków kultury, historji, lingwiści i t. p. wspominają, że w Babilonie znali chmielowe piwo już na 2000 lat przed Chrystusem".

Dr. E. Huber, opisując piwowarstwo u najdawniejszych pokoleń Scytów, mówi, że warzono tam piwo chmielone na sposób babiloński.

Pieśni prastare sąsiadujących przed wędrówką ludów ze Scytami narodów, jak turcy, węgrzyni, finnowie, bułgarzy i inni, przypominając treścią ballady piwne ludów Kaukazu, sławią chmiel i piwo, jako dar dobrych bogów. Dr. E. Huber w swej pracy „Das babylonische gehopfte Bier mit der Kaukasusvölkern nach Europa" przytacza, jako przykład starą pieśń ludową finlandzką „Kalewala", opiewającą między innemi i starodawne święta piwne. Pieśni podobne spotykamy i u ludu litewskiego.

Roślinę chmielową określano u ludów Kaukazu słowem „Chumallag", w Bułgarji „Chmel", u finnów „Humala", u słowian „chmiel", w Rzymie i krajach łacińskich „humulus". Brzmienie podobne tych określeń chmielu zdaje się świadczyć, że narody opisane przejmowały jeden od drugiego umiejętność stosowania chmielu do celów piwowarskich, bardzo mało zmieniając samą nazwę tej przyprawy.

Znany podróżnik, Marko Polo, zwiedzając w XIII wieku naszej ery stepy Mongolji, znajduje piwo chmielone u kirgizów, czuwaszów i turkmenów, którzy ten napój nazywają „Tarasan". Produkowano go z jęczmienia na słód przerabianego, dodając pewien procent pszenicy niesłodowanej. Do zacierów tak sporządzonych dodawano chmiel wyprasowany w formie cegiełek. Podobne metody piwowarstwa zauważono i w Abissynji, a jak przypuszczają badacze, stosowano je od czasów staro-babilońskich.

Mongolja współczesna takiego rodzaju piwa już

skorowidza Rzeczypospolitej Polskiej, prosząc o wypełnianie kwestjonarjuszy rozsyłanych do browarów.

W odpowiedzi Przewodniczący Związku kol. Chocieszyński przyrzekł pomoc w zorganizawaniu tej sprawy, a zamykając Zjazd, odczytał dwie depesze, nadesłane przez Prezesa C. Z. P. P. i S. w Rz. P. P. Jana Patzera i Redaktora „Przemysłu Piwowarskiego" P. Wł. Adama, z życzeniami dla Zjazdu Piwowarów „dalszej owocnej pracy dla dobra piwowarstwa polskiego".

Inż. Marjan Kiwerski
Sekretarz Związku Piwowarów w Polsce

ODSETKI ZA ZWŁOKĘ W UBEZPIECZENIU NA WYPADEK CHOROBY.

Ustawa o obowiązkowem ubezpieczeniu na wypadek choroby z dnia 19.V.1920 roku w art. 54 wyraźnie postanawia, iż od zaległych składek ubezpieczeniowych należy uiścić Kasie Chorych odsetki zwłoki w wysokości 6% za rok. Wbrew tym wyraźnym postanowieniom ustawy Kasy Chorych, opierając się na przepisach przejściowych z okresu inflacji, pobierają odsetki, wynoszące 24% rocznie.

Ostatnio sprawa właściwego wymiaru odsetek za zwłokę uzyskała nowe światło.

Izba Uchwalająca Wyższego Urzędu Ubezpieczeń w Toruniu w dn. 31 lipca 1930 roku w sprawie L. dz. 57/30 K. Ch. orzekła, że pobieranie odsetek za zwłokę przez Kasy Chorych w wysokości 24% rocznie jest pozbawione podstaw prawnych. Stanowisko Wyższego Urzędu Ubezpieczeń zaopatrzone zostało w następujące motywy:

„Ustawa z dnia 19 maja 1920 roku o ubezpieczeniu na wypadek choroby postanawia w art. 54 ust. 3, że od zaległych składek ubezpieczeniowych, o ile zaległość wynosi więcej niż 50 marek, należy uiścić Kasie Chorych odsetki zwłoki w wysokości 6 od sta za rok. Po wprowadzeniu w Rzeczypospolitej Polskiej nowego ustroju pieniężnego, kwoty wyrażone w cytowanej ustawie w markach polskich uległy zmianie mocą rozporządzenia Ministra Skarbu z dnia 30 czerwca 1924 roku wydanego w porozumieniu z Ministrem Pracy i Opieki Społecznej, lecz pozatem całokształt przepisów tej ustawy zmianie nie uległ.

Powoływana przez Kasy Chorych ustawa z dnia 6 grudnia 1923 roku dotyczy zastosowania jednostki stałej do obliczenia danin, niektórych innych dochodów publicznych oraz kredytów ,udzielanych przez instytucje państwowe i samorządowe. Do tych to danin względnie udzielanych kredytów nie można zaliczyć składek ubezpieczeniowych na rzecz Kas Chorych przypadających.

Również wynika z brzmienia art. 10 tej ustawy, że norma odsetek tam ustalona dotyczy tylko podatków oraz danin publicznych, gdy natomiast składki na rzecz Kasy Chorych nie są ani podatkiem ani też żadną daniną.

Że wymieniona ustawa nie dotyczy ustawy z dn. 19 maja 1920 roku o ubezpieczeniu na wypadek choroby dowodzi brak podpisu Ministra Pracy i Opieki

---

nie produkuje, rozpowszechnił się tam nowy gatunek tego napoju — piwo ryżowe. Piwo to wytwarzają bez chmielu, a do podstawowego surowca ryżu dodają tylko tyle słodu jęczmiennego, ile wymaga przeprowadzenie zacukrzenia. Piwo ryżowe znajdujemy i u tatarów, warzą je tam przeważnie z czystego ryżu bez dodatku słodowego.

Czerkiesi kaukascy, według Dr. E. Hubera, warzą piwo pod nazwą „Braga" z mąki owsianej albo prosa i słodu jęczmiennego, dodając chmiel, jak do piwa normalnego.

Prasa piwowarska rosyjska, opisując w roku 1885 napoje ludów Kaukazu, zalicza piwo do gatunku trunków najlepszych, lecz, zdaniem redaktora pisma „Archiw russkawo piwowarenja", nie warzą tam z prosa, a tylko z czystego jęczmienia. Piwowarstwem zajmują się z powodzeniem nietylko mężczyźni, lecz i kobiety miejscowe. Do najulubieńszych rodzai piwa jęczmiennego należy tam piwo czarne, słodkie i mocne, pod nazwą „Digarskoje".

Z prosa wytwarzają plemiona kaukaskie różne inne napoje narodowe, jak „kwas", „braga", „buza" i „araka". Wytwarzając z jednego surowca wszystkie te napoje, przedewszystkiem kruszą ziarna prosa dość grubo, następnie odgotowują zacier i fermentują dodając trochę słodu i drożdży. Napój gotowy do wypicia po jednym dniu fermentu nazywają „kwasem", jest to płyn dość gęsty, pożywny, prawie bezalkoholowy, znakomicie gaszący pragnienie. W dusznej parnej porze letniej jest więc kwas najwięcej pożądanym i jedynym napojem ludności miejscowej, która wodę czystą pija tylko w ostateczności.

Kwas, dłużej odfermentowany, przecedzają i otrzymują napój mocniejszy, nazywając go „Braga". Dalsza fermentacja wywołuje nowe powiększenie się procentu alkoholu i nowy napój, znany pod nazwą „Buza", mocniejszy od bragi. Wreszcie ostateczne odfermentowanie zacieru, a potem odpędzanie alkoholu daje w rezultacie rodzaj wódki, zwanej „Araka".

Prymitywne urządzenia gorzelni i rektyfikacji miejscowych nie mogą dokładnie oczyścić takiego al-

Społecznej. Jest to pewnik niezawodny, gdyż wszelkie ustawy dla ich ważności muszą być kontrasygnowane przez zainteresowanych Ministrów.

Nieprawnie również opierają Kasy Chorych pretensje do 2%-towych odsetek na art. 53 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 roku o postępowaniu przymusowem w administracji. Artykuł 57 cytowanego rozporządzenia stanowi wyraźnie, że rozporządzenie Ministra Pracy i Opieki Społecznej wydane w porozumieniu z Ministrem Spraw Wewnętrznych przystosuje zasady tego rozporządzenia do egzekucji w dziedzinie ubezpieczeń społecznych.

Takie rozporządzenie odnośnie ubezpieczenia na wypadek choroby dotychczas nie istnieje, wobec czego omawiane rozporządzenie nie może mieć zastosowania wbrew postanowieniu ustawy o ubezpieczeniu na wypadek choroby.

Dalsze argumenty Kas Chorych są dla sprawy bezprzedmiotowe, gdyż żadna ustawa nie może być zmieniona ani okólnikami ani reskryptami jakichkolwiek władz, lecz tylko nową ustawą.

Ustawa z dnia 19 maja 1920 roku o ubezpieczeniu na wypadek choroby żadną nową ustawą zmienioną nie została zatem i postanowienie art. 54 obowiązuje w pełni nadal.

Z tego założenia wychodząc Wyższy Urząd Ubezpieczeń stwierdza, że Kasom Chorych przysługuje prawo pobierania od zaległości odsetek w normie 6 od sta w stosunku rocznym, a wszelkie dalej idące pretensje są pozbawione podstawy prawnej".

Na wyrok powyższy, wydany przez ostateczną instancję w sporach tego rodzaju dla b. zab. pruskiego, można powoływać się również w sporach z Kasami Chorych, położonych w innych województwach, z wyjątkiem woj. śląskiego, gdyż obowiązuje wszędzie jedna i ta sama ustawa z dn. 19 maja 1920 roku o ubezpieczeniu na wypadek choroby.

PIERWSZY WYŁOM W USTAWIE PROHIBICYJNEJ.

Z chwilą, kiedy czynimy wysiłki nad wprowadzeniem osławionej już w Ameryce „prohibicji", a nawet głowi się nad tem Magistrat Warszawski, przerażeni długoletniem doświadczeniem amerykanie uczynili już pierwszy wyłom w surowej ustawie pro-

---

koholu i wódka „Araka" smakuje tylko konsumentom bardzo niewybrednym, którzy jednak wypijają ogromne ilości tego napoju. Podobne nazwy „Arka" i „Arska" spotykamy w określeniach produktów destylacji kumysu (sfermentowanego mleka kobylego) napoju narodowego kałmyków. Arska jest rodzajem wódki 40%.

Napój „Buza", według Dr. C. O. Cecha („Archiw Russkawo Piwowarenja — Archiv für russische Bierbrauer", 1885, 9.270), jest piwem z prosa, wytwarzanem u turkmenów od czasów niepamiętnych i znanem jako napój narodowy, napój użytku codziennego, bardzo zdrowy i stosowany jako lekarstwo odżywcze. Przepis na wytworzenie tego napoju, podany przez Dr. C. O. Cecha, brzmi:

„Należy proso przedewszystkiem w wodzie namoczyć, moczenie takie trwa trzy dni, poczem cały zacier gotuje się wolno w kotle aż do zagęszczenia. Zagęszczony i ostudzony zacier poddać trzeba fermentacji, a po rozcieńczeniu podwójną ilością wody otrzymujemy napój gotowy".

Prof. Dr. Andrzej Krzemecki w pracy swej p. t. „Wino z żyta" („Przemysł Piwowarski", 1927, 3, 19), mówi, że „Inny napój podobny do kwasu, zwany „Bosa", czy też „Busa", sporządzają mahometańskie narody państwa rosyjskiego i w Banacie na Węgrzech z prosa. Podług Zega i Majstrovic'a (Chem. Ztg. 1899, 23. 544) sporządzają tam napój wspomniany w ten sposób, że piwo gotują z otrębami pszenicznemi w wodzie przez 8 do 12 godzin, poczem zadają kwaśnem ciastem, cedzą przez sita, słodzą miodem lub cukrem i poddają fermentacji. Gotowy napój ma zawierać 0.7 — 1.9% alkoholu.

W Nr. 20 z roku 1926 „Przemysłu Piwowarskiego" Red. Wł. Adam w artykule p. t. „Buza" opisuje, że „na Bałkanach, w Bułgarji, Rumunji, Albanji i Jugosławji dotychczas jest rozpowszechniony napój znany pod nazwą „bozy". Na ulicach Sofji lub Adrjanopola spotyka się albańczyków w malowniczych strojach, z miedzianym przenośnym zbiornikiem na

hibicyjnej. Jak donosi prasa podług depeszy z Nowego Jorku z dnia 29 września, komisarz prohibicyjny w Waszyngtonie Wodcock wydał orzeczenie, iż fabrykacja wina i piwa jedynie na użytek domowy, a nie na sprzedaż, nie stanowi przekroczenia ustawy.

Jednocześnie prasa niemiecka donosi, że sfery zainteresowane poczyniły starania o dopuszczenie do handlu piwa trzyprocentowego — co podobno ma duże widoki powodzenia.

PROHIBICJA W POLSCE.

Według danych urzędu statystycznego, w latach od 1920 — 1930 roku przeprowadzono głosowanie nad wprowadzeniem zakazu sprzedaży alkoholu w 629 gminach. W r. 1925 było 11 głosowań, w roku 1926 — 15, w r. 1927 — 14, w r. 1928 — 353. Uchwalono zakaz w okresie 10-lecia w 227 przypadkach, gdzie się zakaz uprawomocnił i w 361 przypadkach, gdzie się jeszcze nie uprawomocnił. Zniesiono zakaz uprzednio istniejący w 5 przypadkach.

Najwięcej głosowań odbyło się w województwie lwowskiem (143 w r. 1928), w stanisławowskiem (109) i w tarnopolskiem (84), na Polesiu przeprowadzono w r. 1928 jedno głosowanie z wynikiem ujemnym.

W r. 1929 przeprowadzono 114 głosowań, z których uchwalono zakaz i uprawomocniono w 34 przypadkach, zakaz nie uprawomocnił się w 71 przypadkach, w 9 przypadkach odrzucono prohibicję. Odrzucono wnioski prohibicyjne w województwie warszawskiem, lubelskiem, nowogródzkiem, na Wołyniu, na Pomorzu i w krakowskiem.

CENY JĘCZMIENIA.

Warszawa.	20/X — 29/X	25 — — 26.50 zł.
Lublin.	22/X — 29/X	21.— — 22.— zł.
Łódź.	22/X	26.— — 27.— zł.
Poznań.	20/X — 29/X	25.— — 27.— zł.
Wilno.	22/X — 29/X	24.— — 26.— zł.
Grudziądz.	21/X	22.— — 25.— zł.
Hamburg.	20/X	4.25 flh. Dun. Ros.
	20/X	4.35 flh. La Plata
	21/X	4.30 flh. Dun. Ros.
	21/X	4.35 flh. La Plata
Chicago.	29/X	Jęczmień słodowy 47 — 66 cts za bushel

Nakładem Głównego Urzędu Miar wyszła „Tablica poprawek wskazań cukromierza od 0 do 30% wagowych cukru, co stopień temperatury". Cena 55 groszy.

---

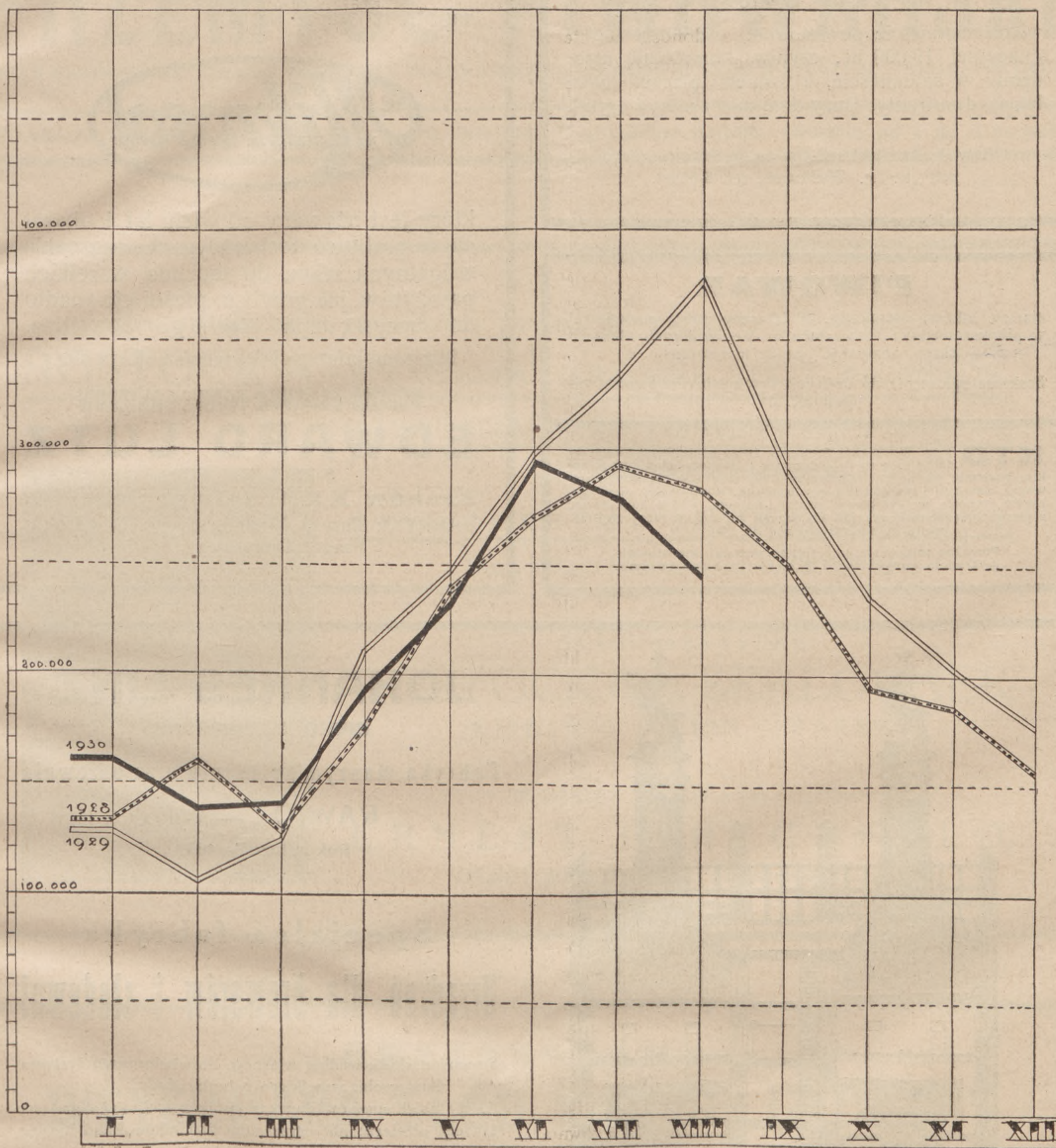
plecach, zaopatrzonym w kran, przez który za kilka „stotinek" leje się do naczynia gęsty płyn o smaku cierpko-słodkawym, który jest właśnie „bozą", napojem przyrządzanym z prosa. Podobieństwo wyrazów „boza" i „buza" jest tak wielkie, iż niema najmniejszej wątpliwości co do jego starożytnego pochodzenia. Wyrazem „boza" nazywano później częstokroć trunki przyrządzane nawet nie z ziarna. W Persji, zdaje się, wyraz ten pozostaje w pewnym związku z mlekiem kozy.

Ludy współczesnej Azji i Afryki plantują obecnie proso, zamiast tak powszechnie od czasów najdawniejszych uprawianego jęczmienia. Proso i ryż są tam obecnie produktami pierwszej potrzeby, służą one ludności miejscowej dla wytwarzania zarówno pokarmów, jak i napoi: alkoholi, octu i piwa.

Piwo chmielone znają i liczne plemiona słowiańskie już w swych siedzibach pierwotnych nad brzegami morza Kaspijskiego. Wraz z umiejętnością warzenia piwa pozyskaną od najdawniejszych ludów Wschodu, słowianie poznali i ocenili wartość dodatku chmielowego. Przenosząc swe siedziby do Europy, a potem coraz dalej na zachód i północ, aż do „bursztynowego" wybrzeża Bałtyku, starają się wszędzie na każdym gruncie kultywować przynoszone ze sobą sadzonki tak niezbędnej w piwowarstwie rośliny chmielowej. W niektórych miejscowościach Europy udaje się to znakomicie i słyną potem w całym świecie piwowarskim chmiele czeskie, polskie i rosyjskie. Chmiel stosują słowianie i do innego swego napoju narodowego — miodu.

Niektóre szczepy słowiańskie, wędrując w kierunku przeciwnym — azjatyckim, przenoszą owoce swej kultury, a więc i umiejętność stosowania chmielu, do Persji, gdzie już w szóstym wieku naszej ery ludność warzy piwo chmielone, nazywając roślinę chmielową — „humal". Podług Pisma Świętego Starego Testamentu, dawniejsze ludy Persji warzyły piwo już w czasach przedchrześcijańskich, było to piwo przejęte ze starej Babilonji, prawdopodobnie też z dodatkiem chmielu, któremu tylko wtedy inne nazwy nadawano. (D. c. n.).

WYKRES SPOŻYCIA PIWA W POSZCZEGÓLNYCH MIESIĄCACH.



Redaktor: W. Adam. - - - - Wydawca: Centralny Związek Przemysłu Piwowarskiego i Słodowniczego w Rzplitej Polskiej.

Drukarnia i Litografja „JAN COTTY" w Warszawie, Kapucyńska 7.